

Lecker



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG

Die Butter für den Boden in einem kleinen Topf schmelzen und mit einem Backpinsel die Tarteform damit einstreichen. Die einzelnen Filoteigblätter leicht versetzt in die Tarteform legen und jeweils mit Butter einstreichen. Es sollte rundherum ein Rand entstehen, der übersteht. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Füllung Ricotta, Sahne, Bergkäse und Eier in einer Schüssel verquirlen. Bärlauch fein hacken. Spargelenden abschneiden und Spargel in 1 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelspitzen ganz lassen. Knoblauch abziehen und pressen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Bärlauch, Spargel, Knoblauch und Schnittlauch in die Schüssel geben, mit der Ricottamasse vermengen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Die Füllung nun in die vorbereitete Tarteform füllen und im vorgeheizten Backofen 40 Minuten goldbraun backen. Die Schüssel reinigen.

In der Zwischenzeit den Salat vorbereiten und dafür die Bärlauchblätter quer in 5 mm breite Streifen schneiden und die Radieschen vierteln. In der Schüssel Himbeeressig, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermischen und alle Salatzutaten darauf geben.

Zum Servieren den Salat vermengen und auf Tellern anrichten. Ein Stück Tarte dazugeben und genießen.

ZUTATEN

Für den Boden:

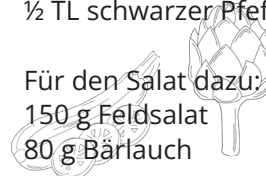
1 Rolle Filoteig aus dem Kühlregal
80 g Butter

Für die Füllung:

1 Bund Bärlauch
250 g grüner Spargel
1 Bund Schnittlauch
1 Knoblauchzehe
250 g Ricotta
200 ml Sahne
80 g Bergkäse, gerieben
3 Eier
½ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer

Für den Salat dazu:

150 g Feldsalat
80 g Bärlauch



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleiner Topf, Backpinsel, mittelgroße Schüssel, Spring- oder Tarteform (26 cm Durchmesser), Knoblauchpresse